

表 4

不同密度高粱功能叶面积

处 理 (cm)	功 能 叶 面 积(cm^2)				功能叶面积 (cm^2/m^2)
	I	II	III	平 均	
18×70	492.4	465.5	437.5	465.1	3692.9
15×70	504.2	455.2	445.1	468.2	4457.3
12×70	446.3	441.2	434.7	440.7	5248.8
9×70	433.9	408.4	371.1	417.8	6630.5

由上表看出:随着密度的增大,高粱单株功能叶面积逐渐减小,但每平方米土地面积上植株的功能叶面积逐渐增大。因此,适当加大密度使高粱群体功能叶面积增大、光合作用增强,致使产量增高。

三、结 论

通过对以上各因素的综合分析,可以总结以下几点结论:

1. 在黑土平岗地、中上等肥力的条件下,“龙杂一号”的最佳种植密度是 12×70 厘米或 9×70 厘米。

2. 若注重产量,生产上应用 9×70 厘米这一密度;若粮秆兼用,应以 12×70 厘米这一密度为佳。

3. 密度大增产的原因是每平方米土地面积上高粱植株的功能叶面积增大、群体光合能力增强。

有发展前途的菜用豌豆

滕桂荣 王俊河

(黑龙江省农科院栽培所)

菜用豌豆是一种营养价值很高的蔬菜,每百克青鲜豆粒中含蛋白质 7~10 克,是豆角、菜豆的四倍,是番茄、黄瓜的八倍,其糖分含量是豆角、番茄、黄瓜的三、四倍;维生素 C 含量为 15~50 毫克/百克,高于多种蔬菜,具有香、甜、脆、嫩、绿的特点。是欧美、日本等国家的主要蔬菜之一。目前,在我国的一些城市正在成为越来越受人们欢迎的蔬菜。

我省过去种植菜用豌豆很少,1986 年我所从青海省引入软荚豌豆“草原 31 号”(荚内无硬膜组织,鲜豆荚和豆粒均可食用)和食用

青鲜豆粒及制罐头的“1341”品种在哈尔滨试种成功。经省内多点试验证明:菜用豌豆在黑龙江省的发展前景是可观的。

一、生态条件适宜

黑龙江省地理位置偏北,气候温凉,降水适中,土壤较肥沃,对豌豆生长发育有利,属高产稳产和生态适宜区。菜用豌豆喜温和气候,属半耐寒性蔬菜,一般品种能耐 -1~6℃ 低温,耐寒品种可耐更低温度。在水分充足条件下,种子可在 -5℃ 低温下萌动,萌动至出苗仅需 150~180℃ 活动积温($\geq 10^\circ\text{C}$),小苗

能耐 -2.7°C 霜冻(1986年5月7日),开花的植株可抗 -5.4°C 酷霜(1986年10月14日,都明南等测定)。豌豆的生育期(播种~摘荚)一般在60~70天左右,具有早熟、耐寒、耐瘠等特性,在全省不同生态条件下均可种植。

二、提高复种指数

由于城市建设的飞速发展,挤占城郊菜田现象比较严重。据有关资料介绍,哈尔滨、佳木斯、牡丹江市1970~1980年共减少菜田2.2万亩,年递减6%。加上目前我省蔬菜复种指数低,仅为1.15~1.20。特别是中北部留晒茬地种秋菜,土地和热量资源浪费极大。因此发展早发速生菜用豌豆以增加复种指数和提高经济效益。

豌豆不与其它作物争地,可利用秋菜前茬和麦类后茬;垄沟套栽夏菜(茄子或葱);也可在越冬蔬菜地垄沟套种;还可做大棚蔬菜的前茬,在豌豆结荚初期套种黄瓜等蔬菜。

三、人民食菜的需要

蔬菜是城郊人民生活不可缺少的食品,而我省受自然条件限制冬长夏短,属全国蔬菜淡季最长的省份。因此,选择适宜我省栽培的菜用豌豆品种早播(3月下旬),6月初鲜荚即可采摘(大棚种还提早10~20天)。此时正值蔬菜淡季。若在早熟麦类或饭豆后复种,可增加秋菜花样品种。豌豆于春秋两季上市,即弥补了城乡蔬菜的紧缺又改善了北方人食菜单一的局面。

菜用豌豆营养丰富,食味好,深受消费者的欢迎。还可提供给饭店、宾馆做各式美味菜肴。鲜嫩的豆荚和豆粒可速冻或加工成老幼

皆宜的美味罐头。

随着人民生活水平的提高,食菜由单一型向营养型和花样型发展,菜用豌豆将会成为越来越受喜爱的蔬菜。

四、经济效益可观

目前我省推广的两个主要品种“草原31”和“1341”均高产。一般栽培条件下可亩产鲜荚500公斤左右。按届时(6月上旬)哈市豆角每公斤2元的折半计算每亩毛收入可达500元。按9月末豆角每公斤1元的折半计算,每亩可收入250元。再加上前后茬作物的产值,经济效益十分可观。

五、栽培要点

1. 播期:原则上与小麦相同。正常年份哈市3月末播种为宜。过早土壤冷浆种子不萌动,过晚影响下茬复种。大棚内播种可提早到3月初。地膜覆盖比直播早5天左右。

2. 密度:在一般肥力条件下,亩保苗26000株,亩播量7.5公斤左右。

3. 地力要求:一般土壤条件均可且不受地势影响。亩施5~6公斤二铵做种肥。

4. 田间管理:苗期注意除草;有条件可灌水和中耕;覆膜地要先把农肥施进去,为防杂草,亩施48%拉索0.34~0.42公斤,兑水20~33公斤,播种后覆膜前喷在表土上。

5. 适时收获:分批采摘鲜荚。注意先摘底部荚,以防受潮发芽。采摘要及时、精心、不损伤植株。软荚豌豆可适当早摘,过晚皮色变黄白色,粗纤维增多,影响品质和口感。食粒豌豆相应晚些,过嫩粒小,影响产量和品质。过老则子粒发硬,糖分下降,风味欠佳。